CONCEPTO DE LA REVISIÓN
- Cambio de código

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
Producto alimenticio deshidratado.
Para administrar por vía oral.

2. INGREDIENTES
Manzana (70%), almidón de maíz, maltodextrina de maíz y lecitina de girasol.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
Humedad: < 4 %.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Las características microbiológicas de este producto cumplen lo establecido en el Reglamento 2073/2005 de la Comisión Europea.

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 g
Valor energético	kcal	401
	kJ	1668
Proteínas	g	1,8
Hidratos de Carbono	g	90,5
de los cuales azúcares	g	55,9
Grasas	g	0,80
de las cuales saturadas		0,10
Fibra alimentaria	g	12,2
Minerales		
Sodio	mg	12,2

6. ETIQUETADO
El etiquetado cumple con la legislación vigente.

7. ENVASE
Bolsa de polietileno termosellada. Peso neto 1,5 kg.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
Caja de cartón con etiqueta adhesiva que contiene 4 bolsas. Peso neto 6 kg.

9. VIDA ÚTIL
El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 12 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

10. MODO DE EMPLEO

Poner en un recipiente la cantidad de manzana a utilizar. Añadir agua fría y dejar en reposar 1-2 minutos.
Se puede consumir directamente como compota, o bien añadir en productos líquidos.
Añadir 100 ml de agua por cada 25 g de producto deshidratado.

1 kg de producto deshidratado equivale a 5 kg de producto fresco.

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido del modo anterior presenta:

Color: Típico.
Olor: Típico.
Sabor: Típico.

REVISADO CALIDAD	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA
Firma: Responsable Calidad	Firma: Responsable Técnico